



無病息災を願って旬を味わう 15種のお料理と秘伝の“肉そぼろ”で免疫力を高める『里山朝食』

東京・銀座「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内

『現代里山料理 ZEN HOUSE』8月1日(土)より「里山朝食」の販売開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下 PDP）は、東京の中心地・東銀座駅徒歩1分の「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内 地下1階のレストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE（以下 ZEN HOUSE）」にて8月1日(土)より、素材やこだわりの製法で旬を楽しむ「里山朝食」の販売を開始しております。



公式 WEB サイトはこちら：<https://satoyama-zenhouse.com/>

無病息災の願いを込めて作られた 15 種の旬素材の料理と秘伝の肉そぼろで免疫力を上げる「里山朝食」

「ZEN HOUSE」では、日本各地から取り寄せた旬食材を使用し、和食やフレンチなど様々な技法を調理に取り入れ、自然の恵みを最大限に生かす「現代里山料理」として表現しています。昔から「初物は縁起が良い」と言われ、旬の食べ物は生命力の源であるという考えの元、無病息災を願う先人の知恵により、現代まで様々な旬の素材が受け継がれてきました。この度ご提供する「里山朝食」で15個の枡に配した一品一品は、海や山にも、そして四季にも恵まれた日本の旬食材を多品目取り入れて四季を感じ、心身を豊かに過ごしていただきたい、という思いを込めてご用意いたしました。仙台赤味噌を使った具沢山の豚汁やお櫃からいただける山形産米「はえぬき」は、徳島県産の和三盆や北海道産の生醤油を使用した「ZEN HOUSE」秘伝の“肉そぼろ”と合わせてお好きなだけお召し上がりいただけます。

【15種の料理:長野の里山から仕入れた無農薬野菜や卵を使用した旬を味わう料理】

「里山朝食」で使用する野菜は、長野県伊那市の有機栽培農家にしわきファームの無農薬野菜を使用。新鮮で瑞々しいしわきファームの野菜は芯まで柔らかく野菜本来の甘みと旨味が強いのが特徴です。また、出汁巻卵には、野菜と同じにしわきファームの「ネラの卵」を使用。ストレスの少ない飼育環境で放し飼いをしている強健な鶏が産む卵で素材そのものの旨味をお楽しみいただけます。



【秘伝の肉そぼろとお櫃ご飯】

国産生姜、北海道生醤油、徳島県産和三盆を使用した、ZEN HOUSE名物の秘伝の肉そぼろを朝食でもお楽しみいただけます。そぼろは、噛むたびに口の中に風味が広がるよう細かく刻んだ国産の生の生姜、北海道の広大な大地で栽培された豆と小麦で仕込み熟成で引き出されたコクとほのかな甘みが特徴の生醤油、四国東部で伝統的に生産されてきた徳島県産の和三盆と、鶏肉を丁寧に煮込み作り上げました。日本穀物検定協会が認定の食味ランキングで12年連続で特A認定されたものを使用し、お櫃より好きなだけお楽しみいただけます。



《里山朝食》詳細

※1日限定20食、ご宿泊向けではなく一般の方向けのご提供となります。

■内容:15種のお料理、お櫃ご飯(山形産はえぬき)、肉そぼろ、お味噌汁(茨城県美明豚の豚汁)、食後のお茶、茶菓子付

■15種のお料理(一例)8月の献立

鱈味噌焼き、なす味噌、明太出汁巻卵、ひじき、薩摩揚げ、季節の酢の物、焼きとうこし、パパイヤ炒め、おから、アゲ豚糠漬焼き、甘長唐辛子、とうもろこし炙り焼き、ほうれん草ういきょうお浸し、切り干し大根、肉じゃが



■販売期間:2020年8月1日～

■価格:2900円(税込み)

■ご提供時間:7:00～10:00※予約制

■ご予約方法:WEBから:

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=21201&planid=158709

お電話から:03-6260-6851(10:00～22:00)

『現代里山料理 ZEN HOUSE』について

■日本各地の旬の素材を、日本の食文化や様々な調理法で現代風アレンジ



「ZEN HOUSE」では、日本各地から取り寄せた旬食材を使用し、和食やフレンチなど様々な技法を調理に取り入れ、自然の恵みを最大限に生かす「現代里山料理」として表現しています。守っていききたい日本の食文化「里山思想」※を体験できる、どこか懐かしも新しい出会いや発見の場所として、日本全国津々浦々の良いもの、守るべき「食」を厳選し、世界に発信していきます。

※「里山思想」とは：その土地の恵みや伝統を大切に、守り伝えていく思想

■木材や石材など自然の素材と現代的なしつらえを融合させた「角打ち」カウンター



ダイニング内のアイコンとなる黒の漆喰で仕上げたカウンターでは、日本各地から厳選した日本酒や焼酎と、お酒と相性の良いあてを気軽に楽しめます。お食事の際だけでなく、女性のお一人様やホテルにご宿泊のお立ち寄り、他店でお食事後の一杯など、様々なシーンでお気軽にご利用いただけます。書道家が心を込めて描いたアートワークや、ダイナミックな盆栽のオブジェ、日本文化や歴史を感じる陶器や家具、暖簾などをあしらった等、日本文化に現代的アレンジを加えた独特の世界観は外の喧騒とは別世界のゆったりとしたひと時をお楽しみいただけます。

■土日限定の月替わりのアフタヌーンティー



土日祝日のティータイムには、アフタヌーンティーをお楽しみいただけます。季節を感じる和菓子やフルーツタルトなど、旬を楽しむデザートと、フリーでお楽しみいただける日本各地の煎茶やロンネフェルトの紅茶をご用意しており、銀座でのショッピングや観劇後のお立ち寄りに最適です。

■日本の食文化を詰め込んだ物販コーナー



店内入口には日本の食文化を詰め込んだオリジナルブランド『KANDOU NIPPON』の商品を販売しています。出汁や醤油や店内で実際にご提供している商品も多数ラインナップしています。

店舗概要

【施設名】現代里山料理 ZEN HOUSE(ゲンダイサトヤマリヨウリ ゼン ハウス)

【住所】

東京都中央区銀座5-11-1 ミレニウム 三井ガーデンホテル 東京 地下1階

【TEL】03-6260-6851

【営業時間】

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、2020年8月6日現在は以下の通り営業時間を通常より変更させていただいております。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

朝食 : 7:00~9:30

ランチ : 11:00~15:00

カフェ : 15:00~17:00

ディナー: 休業

【公式WEBサイトURL】

<https://satoyama-zenhouse.com/>

【席数】ダイニング68席 半個室あり

【アクセス】

- ・東京メトロ日比谷線・地下鉄浅草線「東銀座駅」 A1番出口より徒歩1分
- ・東京メトロ銀座線「銀座駅」 A5番出口より徒歩2分
- ・JR山手線「有楽町駅」 銀座口より徒歩約10分

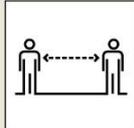
※当店では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。



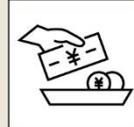
現代里山料理

ZEN HOUSE

私たちが徹底している6つのこと
We're thorough with six things

 <p>手洗い・アルコール消毒 小まめに手洗いを励行いたします。 We will wash our hands frequently.</p>	 <p>マスクの着用徹底 調理・接客時にはマスクを着用いたします。 We wear masks when we cook and serve our guests.</p>	 <p>店内換気の徹底 定期的に窓を開けて、換気を行っております。 We will regularly open the windows to provide ventilation.</p>	 <p>ソーシャルディスタンス 席間をあけてご案内しております。 We will leave some space between the seats.</p>	 <p>団体様のご案内 お席を分けてご案内させて頂く場合がございます。 We may ask to seat separately when using as a group.</p>	 <p>検温の徹底 勤務時に検温を義務付けております。 We require temperature measurement at work.</p>
---	--	--	--	---	---

お客様への6つのお願い
Six Requests to Our Customers

 <p>手洗い励行 ご入店前に手洗いをお願いいたします。 Please wash your hands before entering the restaurant.</p>	 <p>マスク着用 着席時以外は常時マスクの着用をお願いします。 Please wear a mask when you are not seated.</p>	 <p>検温のご協力 入口にて検温をさせていただきます。 We will measure the temperature at the entrance.</p>	 <p>団体様のご案内 団体利用の際はお席を分かれて頂く場合があります。 Seats may be divided when using as a group.</p>	 <p>店内換気のご理解 定期的に換気を実施いたします。 Ventilation will be carried out regularly.</p>	 <p>お会計時のやりとり トレー越しにやりとりをさせていただきます。 We will exchange it over the tray.</p>
---	--	---	--	--	--

運営会社概要

- 社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設立：1997年7月1日
- 代表取締役社長：杉元 崇将
- 本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従業員数：926名(2020年5月現在)
- 事業内容：ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp